

「早採りワカメ」の学校給食への提供について



12月21日の水揚げの様子 水神漁港にて（塩釜市新浜町三丁目）

松島湾(千賀の浦)で、全国に先駆けて収穫される「早採りワカメ」を学校給食の食材として提供します。

提供日には、生産者（塩釜市漁業協同組合）の方が学校を訪問し、松島湾でのワカメづくりについてのお話をいただきながら、子供たちとの交流の場をもちます。

ふるさとの海で採れたワカメを味わいながら地元食材への理解を深めます。

1. 提供日

平成30年1月24日（水）、29日（月）、30日（火）に、市内小中学校で早採りワカメを利用した「ふるさと給食（塩釜サラダやワカメの味噌汁など）」として児童・生徒に味わってもらいます。

2. 取材日について

給食時間を利用して、塩釜市漁業協同組合（組合長阿部佳邑様）の方にワカメづくりの講話をいただきます。

1) 日 時 平成30年1月29日（月）12:30～13:00

2) 場 所 塩釜市立月見ヶ丘小学校（塩釜市月見ヶ丘2番1号）

3) その他 当日の取材については、塩釜市立月見ヶ丘小学校職員玄関に12:00までにおいでください。

※「早採りワカメ」

通常のワカメの収穫時期は、3月～4月ですが、島々に囲まれ、入り組んだ松島湾は、秋以降も一定の水温を保つため、通常のワカメの収穫期より早い12月中に水揚げできます。

塩釜漁業協同組合では、日本一早い「早採りワカメ」として、初売りの名物とすることで、全国に出荷しています。

問合せ 教育委員会教育総務課
保健食育係 大和田・小野
TEL 355-8461